

QUALIDADE DA UVA ‘BRS CORA’ CULTIVADA SOBRE DIFERENTES PORTA- ENXERTOS NO SUBMÉDIO DO VALE DO SÃO FRANCISCO: SEXTO CICLO PRODUTIVO

**MARIA AUXILIADORA COELHO DE LIMA¹; THALITA PASSOS RIBEIRO²; RITA
MÉRCIA ESTIGARRIBIA BORGES¹**

INTRODUÇÃO

Para a cultura da videira, a área colhida na região Nordeste, em 2012, foi de 9.403 ha, onde foram produzidas 289.977 t (IBGE, 2014). Uma parte significativa desta produção se destina ao mercado externo, focado em uvas de mesa. Entretanto, a região vem se destacando também na produção de derivados da uva. A elaboração de sucos está em plena ascensão atualmente, com vários empreendimentos iniciados e produtos disponibilizados no mercado.

As empresas que elaboram suco de uva utilizam estrutura moderna e empregam alta tecnologia, mas a definição da matéria-prima ideal é um ponto crítico para a cadeia. Em geral, as uvas de videiras americanas atendem aos requisitos para a elaboração de sucos, pois não perdem as características aromáticas e gustativas com o processamento industrial. Os sucos preferidos são os das uvas ‘Concord’ e ‘Isabel’, mas a ‘BRS Cora’ apresenta a vantagem do elevado conteúdo de matéria corante (BORGES et al., 2011). Além da escolha da cultivar copa, os porta-enxertos são de extrema importância, pois podem contribuir para a produção, qualidade e adaptação das videiras a condições climáticas diferenciadas (GONÇALVES et al., 2002; NUZZO e MATTHEWS, 2006; MOURA et al., 2011)

Com o objetivo de maximizar a produção de sucos de boa qualidade é importante reconhecer o desempenho de cultivares copa e porta-enxertos bem como a qualidade das uvas produzidas em cada região. Por isso, este estudo avaliou a qualidade das uvas da cultivar BRS Cora sobre diferentes porta-enxertos durante o sexto ciclo produtivo, no Submédio do Vale do São Francisco.

MATERIAL E MÉTODOS

A área foi instalada no Campo Experimental de Bebedouro, pertencente à Embrapa Semiárido (09°09’ S, 40°22’ W), em Petrolina-PE. Foi avaliada a cultivar BRS Cora sobre os porta-

¹Dr., Pesquisadora, Embrapa Semiárido, Petrolina-PE, e-mail: auxiliadora.lima@embrapa.br;

²Msc., Doutoranda em Fitotecnia, UFRSA, Mossoró-RN, e-mail: thalita-passos@hotmail.com.

34 enxertos ‘IAC 313’, ‘IAC 572’, ‘IAC 766’, ‘Paulsen 1103’, ‘Harmony’, ‘420 A’ e ‘SO4’. O estudo
35 teve início a partir da sexta poda de produção, realizada em 16 de abril de 2012. Durante a colheita,
36 realizada em 06 de agosto de 2012, aos 112 dias após a poda, foram coletados cinco cachos
37 aleatórios entre aqueles colhidos das seis plantas que constituíam a parcela.

38 Foram determinados: peso de cachos, resistência da baga à força de compressão,
39 luminosidade e coordenada cromática a^* (que avalia variações do vermelho e do verde) da casca,
40 acidez titulável, teor de sólidos solúveis e de açúcares solúveis totais.

41 O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com sete tratamentos e quatro
42 repetições de cinco cachos. Os dados foram submetidos a análises de variância e as médias,
43 comparadas pelo teste de Tukey ($P < 0,05$).

44

45 RESULTADOS E DISCUSSÃO

46

47 O peso médio dos cachos das uvas ‘BRS Cora’ variou de 125,40 a 99,85 g, representando,
48 respectivamente, os porta-enxertos ‘IAC 313’ e ‘IAC 572’, sem que fossem observadas diferenças
49 significativas entre eles (Tabela 1). Segundo Assis et al. (2011), uvas ‘Isabel’ e ‘BRS Carmem’
50 produzidas no Paraná sobre o porta-enxerto ‘IAC 766’ apresentam peso de cachos de 60 e 90 g,
51 respectivamente. Ambas as cultivares citadas são destinadas à elaboração de suco e os valores
52 representam pesos comumente observados em uvas cuja produção é dirigida para aquele fim. Os
53 maiores pesos médios dos cachos da videira ‘BRS Cora’ produzida no Nordeste Brasileiro podem
54 resultar, conjuntamente, das características varietais, das condições ambientais ou do manejo
55 adotado. Ao avaliar a cultivar Juliana sobre três porta-enxertos (‘Ripária do Traviú’, ‘IAC 572’ e
56 ‘IAC 766’), no Estado de São Paulo, Moura et al. (2011) observaram influência apenas sobre a
57 massa fresca de engaçó, que foi maior nos cachos de plantas enxertadas sobre ‘IAC 572’.

58

59 **Tabela 1-** Peso de cacho (PC), resistência da baga à força de compressão (RC), luminosidade (L) e
60 coordenada cromática a^* da casca de uvas ‘BRS Cora’ sobre diferentes porta-enxertos, em sexto
61 ciclo de produção, nas condições do Submédio do Vale do São Francisco *

62

Porta-enxerto	PC (g)	RC (N)	L da casca	a^* da casca
IAC 313	125,40 ^{ns}	5,55ab	20,71 ^{ns}	1,24b
IAC 572	99,85 ^{ns}	5,03b	21,48 ^{ns}	1,74ab
IAC 766	111,81 ^{ns}	5,67ab	21,75 ^{ns}	1,13b
Paulsen 1103	100,93 ^{ns}	6,11a	21,11 ^{ns}	2,24ab
Harmony	100,48 ^{ns}	5,95ab	21,01 ^{ns}	2,72a
420 A	103,36 ^{ns}	5,04b	22,05 ^{ns}	2,27ab
SO4	109,98 ^{ns}	5,67ab	22,00 ^{ns}	2,10ab

63 *Para a^* , médias seguidas da mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade.
64 ns= não significativo (teste F, $P < 0,05$).

65 A resistência da uva ‘BRS Cora’ à força de compressão foi maior quando o cultivo foi
66 conduzido sobre o porta-enxerto ‘Paulsen 1103’, em comparação a ‘IAC 572’ e ‘420 A’, inferindo-
67 lhe menor propensão ao esmagamento durante o manejo pós-colheita (Tabela 1).

68 A luminosidade da casca também não foi influenciada pelos diferentes porta-enxertos
69 (Tabela 1). Os valores observados não correspondem a superfícies brilhosas, uma vez que são
70 influenciados pela cera natural existente na casca das bagas, cuja quantidade produzida combina o
71 potencial da cultivar e a resposta ambiental. Com relação ao atributo de cor a^* da casca, as bagas de
72 uvas cultivadas sobre o porta-enxerto ‘Harmony’ apresentaram cores vermelho-arroxeadas mais
73 intensas, diferindo significativamente das bagas colhidas de plantas sobre ‘IAC 313’ e ‘IAC 766’.

74 Para a acidez titulável, os valores foram elevados em todas as combinações de porta-
75 enxertos, principalmente sobre ‘IAC 572’, que não diferiu do tratamento ‘IAC 313’ (Tabela 2). Este
76 último mostrou-se estatisticamente equivalente aos demais porta-enxertos. As uvas da cultivar BRS
77 Cora têm como uma de suas características a alta acidez titulável. Os valores observados são
78 maiores que os relatados para as uvas ‘Isabel’ e ‘BRS Carmem’, produzidas no Norte do Paraná,
79 que apresentaram 0,8 e 0,9 g de ácido tartárico.100 mL⁻¹, respectivamente (ASSIS et al., 2011).

80

81 **Tabela 2-** Acidez titulável (AT), teor de sólidos solúveis (SS) e de açúcares solúveis totais (AST)
82 de uvas ‘BRS Cora’ sobre diferentes porta-enxertos, em sexto ciclo de produção, nas condições do
83 Submédio do Vale do São Francisco*

84

Porta-enxertos	AT (g ácido tartárico.100 mL ⁻¹)	SS (°Brix)	AST (g. 100g ⁻¹)
IAC 313	1,16ab	20,8 ^{ns}	18,36b
IAC 572	1,30a	21,8 ^{ns}	19,19ab
IAC 766	1,15b	21,3 ^{ns}	19,30ab
Paulsen 1103	1,12b	21,7 ^{ns}	20,58ab
Harmony	1,11b	22,5 ^{ns}	21,89a
420 A	1,13b	23,2 ^{ns}	22,08a
SO4	1,14b	22,5 ^{ns}	20,50ab

85 *Médias seguidas da mesma letra não diferem entre si, pelo teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade.

86 ns= não significativo (teste F, P < 0,05).

87

88 Os teores de sólidos solúveis totais não diferiram nas uvas oriundas de plantas cultivadas
89 sobre os porta-enxertos em estudo (Tabela 2). Destaca-se que os valores observados, de, no mínimo,
90 20,8°Brix, ampliam o potencial de obtenção de sucos de qualidade. Por sua vez, os teores de
91 açúcares solúveis totais foram altos em todas as uvas estudadas. Porém, houve diferença entre os
92 porta-enxertos, de forma que as uvas colhidas de plantas enxertadas sobre ‘420 A’ e ‘Harmony’
93 acumularam mais açúcares que aquelas referentes ao tratamento ‘IAC 313’. Em estudo realizado no
94 Sul de Minas Gerais, o efeito da utilização de porta-enxertos na qualidade de mosto da copa ‘Folha
95 de Figo’ foi marcante apenas para a evolução do teor de sólidos solúveis, em que o porta-enxerto

‘Jaquez’ induziu menor teor de açúcares da copa (GONÇALVES et al., 2002). Ressalta-se, porém, a importância de se avaliar as respostas agrônômicas para uma segura decisão sobre o melhor porta-enxerto.

CONCLUSÕES

A escolha do porta-enxerto influencia a resistência da baga à força de compressão, a cor da cor, a acidez titulável e o teor de açúcares solúveis totais das uvas da videira ‘BRS Cora’ cultivadas no Submédio Vale do São Francisco, durante o sexto ciclo produtivo. Os porta-enxertos ‘420 A’ e ‘Harmony’ favorecem a coloração da casca e os teores de sólidos solúveis e de açúcares solúveis totais nessa cultivar, mas no segundo as bagas são mais resistentes à força de compressão.

REFERÊNCIAS

- ASSIS, A. M. de; YAMAMOTO, L. Y.; SOUZA, F. S. de; BORGES, de S.; ROBERTO, S. R. Evolução da maturação e características físico-químicas e produtivas das videiras ‘BRS Carmem’ e ‘Isabel’. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, Volume Especial, E. p. 493-498, 2011.
- BORGES, R. de S.; PRUDÊNCIO, S. H.; ROBERTO, S. R.; ASSIS, A. M. de. Avaliação sensorial de suco de uva cv. Isabel em cortes com diferentes cultivares. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, Volume Especial, E. p. 584-591, 2011.
- GONÇALVES, C. A. A.; LIMA, L. C. O.; CHALFUN, N. N. J.; REGINA, M. A.; ALVARENGA, A. A.; SOUZA, M. T. Fenologia e qualidade do mosto de videiras ‘Folha de Figo’ sobre diferentes porta-enxertos, em Caldas, sul de Minas Gerais. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v.26, n.6, p.1178-1184, 2002.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014. Disponível em: <[ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Agricola/Producao_Agricola_Municipal_\[anual\]/2012/tabelas_pdf/tabela04.pdf](ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Agricola/Producao_Agricola_Municipal_[anual]/2012/tabelas_pdf/tabela04.pdf)>. Acesso em: 05 fev. 2014.
- MOURA, M. F.; TECCHIO, M. A.; HERNANDES, J. L.; MOURA, N. F.; SELEGUINI, A. Comportamento produtivo da videira, cultivar Juliana, sobre três porta-enxertos em diferentes épocas de poda. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, Volume Especial, E. p. 625-631, 2011.
- NUZZO, V.; MATTHEWS, M.A. Response of fruit growth and ripening to crop level in dry-farmed cabernet sauvignon on four rootstocks. **American Journal of Enology and Viticulture**, Davis, v. 57, n.3, p. 314-324, 2006.